

# SF6101TB3

60 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
אזור חום  
ניקוי באדים  
8017709329310

קטגוריה  
משפחת מוצרים  
אספקת חשמל  
מקור חום  
שיטת בישול  
מערכת ניקוי  
קוד EAN



## אסתטיקה

Linea	<b>סדרה עיצובית</b>	זכוכית מלאה	<b>דלת</b>
שחור	<b>צבע</b>	Linea minimal	<b>ידי</b>
Flat	Design	שחור	<b>צבע ידי</b>
זכוכית	<b>חומר</b>	Silk screen	<b>לוגו</b>
שקוף	<b>סוג זכוכית</b>	Linea	<b>כפתורי בקרה</b>
Grey	Serigraphy colour	שחור	<b>צבע בקרות</b>
Symbols	Serigraphy type		

## למשפחת תנורים

CompactScreen	<b>שם צג</b>	כפתורים	<b>הגדרות בקרות</b>
LCD	<b>טכנולוגיית צג</b>	2	<b>מס' בקרות</b>

## תוכניות / פונקציות

10	<b>מס' פונקציות בישול</b>
No	<b>תוכניות אוטומטית</b>
No	<b>מתכונים בהתאמה אישית</b>

### פונקציות בישול רגילות

- מעגלי
- בסיוע מאורר
- סטטי
- גריל גדול
- חסכוני
- טורבו
- מעגלי + תחתון
- בסיס
- גריל מאורר (גדול)
- פיצה

### פונקציות אחרות

- שבת
- התפחה סופית
- הפשרה לפי זמן

### פונקציות ניקוי

- ניקוי באדים

## אפשרויות



<p>השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול</p> <p>כן</p> <p>1</p> <p>כן</p>	<p><b>אפשרויות הגדרת זמן</b></p> <p><b>תזכורת דקות טיימר</b></p> <p><b>נעילת בקרות / בטיחות ילדים</b></p>	<p>שמירה על חום</p> <p>כן</p> <p>כן</p>	<p><b>אפשרויות אחרות אפשרות הדגמה בחנות קדם חימום מהיר</b></p>
---	---	---	--

## מאפיינים טכניים



<p>170 (Capacity (Lt</p> <p>Sares <b>תא</b></p> <p>C° 30 <b>טמפרטורה מינימלית</b></p> <p>C° 280 <b>טמפרטורה מרבית</b></p> <p>5 <b>מספר המדפים</b></p> <p>1 <b>מס' מאוררים</b></p> <p>1 <b>מס' נורות</b></p> <p>הלוגן <b>סוג נורה</b></p> <p>כן <b>נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש</b></p> <p>W 40 <b>הספק נורה</b></p> <p>כן <b>אור כשהדלת פתוחה</b></p> <p>W 1200 <b>גוף חימום תחתון - הספק</b></p> <p>W 1800 <b>אלמנט גריל - הספק</b></p> <p>W 2000 <b>גוף חימום מעגלי - הספק</b></p>	<p>כן <b>החימום מושהה כשהדלת פתוחה</b></p> <p>פתח סטנדרטי <b>סוג פתיחת דלת</b></p> <p>דלת מחוסמת <b>דלת</b></p> <p>כן <b>דלת נתיקה</b></p> <p>כן <b>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין</b></p> <p>כן <b>דלת פנימית ניתקת</b></p> <p>3 <b>מס' כולל של דלתות זכוכית</b></p> <p>משק <b>מערכת קירור</b></p> <p>Single <b>פתח אוורור</b></p> <p>No <b>Speed Reduction Cooling System</b></p> <p>360x460x425 mm <b>מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)</b></p> <p>אלקטרוני <b>בקרת טמפרטורה</b></p>
---	--

## תווית חשמל / ביצועים



+A דרגת יעילות אנרגטית  
 I 70 הנפח הנקי של תא התנור  
 kWh 1.13 צריכת חשמל למחזור במצב רגיל  
 MJ 4.07 צריכת חשמל במצב רגיל

MJ 2.45 צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת  
 kWh 0.68 צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר  
 1 מספר חללי תנור  
 % 81 אינדקס יעילות אנרגטית

## אביזרים כלולים

1 רשת עם מעצור אחורי

1 מגש עמוק בציפוי אמייל (40 מ"מ)

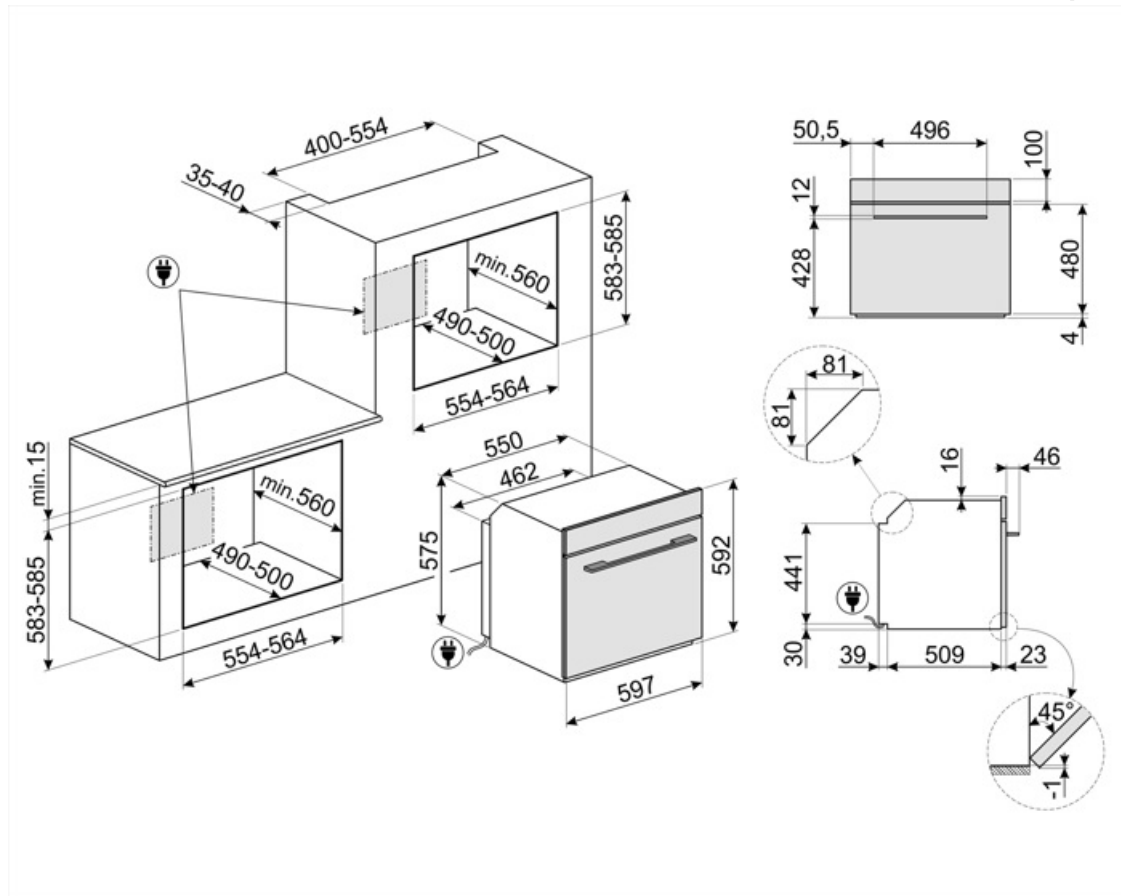
## חיבור חשמלי

V 220-240  
 לא  
 A 13

מתח  
 תקע  
 זרם

W 3000  
 Hz 50/60  
 cm 150

הספק נקוב  
 תדר (Hz)  
 אורך כבל חשמל



## Compatible Accessories

### BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



### GTT

\*\*מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה לחלוטין (רמה אחת) \*\* הוצאה: 433 מ"מ חומר: נירוסטה AISI 430 מצוחצת



### PR3845X

נירוסטה חסינת טביעות אצבעות. כיסוי לריהוט בהתקנה בארון עם תנורים נוספים



### BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



### GTP

\*\*מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית (רמה אחת) \*\* הוצאה: 300 מ"מ חומר: נירוסטה AISI 430 מצוחצת



### PALPZ

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ





### STONE2


אבן פיצה מלבנית ללא ידיות, מתאימה לתנורים ברוחב 45 ס"מ ו-60 ס"מ. מידות (ר) 42 x (ג) 1.8 x (ע) 37.5 ס"מ. מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות דומות לתנור עץ. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקוויטים




## Symbols glossary

 A+: קטגוריית יעילות אנרגטית A+ מסייעת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.


 נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכנית/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.

 הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.


 מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.


 דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.


... 


 חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.


חשמלי 


 אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפריטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.


 מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול הגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.


 מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.


 גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של מזידים ותבשילים.


 חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.


 מעגלי: השילוב של מאוורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל זמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.

 מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחלוקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.


 אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.


 מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאוורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלם לפיסות גדולות שמחייבות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקום להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.

 פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.

 דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.

 דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.

 תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.

KEEP\_WARM\_72dpi 

קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



אוויר ב-40°C מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין



שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל



בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של 2-3°C. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

